



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ MESLEK YÜKSEKOKULU

Bölüm/Program: AŞÇILIK - TÜRKÇE

Ders Dili:	Türkçe	Ders Kodu:	GAST251
Ders Türkçe İsmi:	SATIN ALMA		
Ders İngilizce İsmi:	PURCHASING		
Dersi Verecek:	Öğrt. Gör Sanal Hoca AŞÇILIK - TÜRKÇE		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	ÖNLİSANS
Yıl	2	Semester	3
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	5
Teori(saat/hafta):	3,00	Uygulama(saat/hafta):	1,00
		Laboratuvar(saat/hafta):	0,00

Dersin İçeriği:	Bu ders kapsamında Satın Alma kavramının tanımının yapılarak Yiyecek, içecek, ekipman ile ilgili hammadde ve hizmetlerin satın alınma süreçleri. Ürün tanımlama, tedarikçi seçimi, sipariş, teslimat, stoklama ve kullanım süreçleri anlaşılacaktır.
Öğrenme Kazanımları:	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratılmak için sentezleyebilecek İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek Sunum(lara)a hazırlık Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek Öğrenmenin değerini takdir edecek Hedeflenen becerileri geliştirebilecek
Dersin Amaçları:	Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak. Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek Yeniliği teşvik etmek Eleştirel düşünceyi geliştirmek
Öğrenci İş Yüğü:	

	<p>Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Proje(ler)/makale(ler) için araştırma Proje yazımı Grup çalışması Sınıf içi tartışma(lar) Kısa sınav(lar) Kısa sınav(lar)a hazırlık Ders öncesi ödev(ler) Ödev(ler)</p>
AKTS Formülü:	125/25=5
Kaynaklar:	<p>Ders Kitabı: Purchasing: selection and procurement for the hospitality industry, Feinstein Andrew Hale, Wiley, 2005 Yardımcı Ders Kitapları Purchasing, costing and control in the hotel and catering industry, Frank Wood, Longman, 1985</p>
Değerlendirme:	Final Sınavı50% Ara Sınav30% Kısa Sınavlar 10% Ödev 10%
İşe Yerleştirme(Staj):	
Ön Koşul Ders Kodları:	
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Satın Alma Fonksiyonu
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Satın Alma Konsepti, Organizasyondaki Yeri, Yönetim Şekli
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	Satıcı İlişkileri, Satın Alma Şartnamesi Belirlenmesi
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	Maximum Verimlilik (The Optimal Amount, The Optimal Price, The Optimal Payment Policy, The Optimal Supplier.)
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Sipariş Verme ve Alım Yapma Prosedürleri
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Ambar Yönetim Prosedürleri, Satın Almada Gizlilik Prensibi
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Ara Sınav Haftası
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Satın Almada Ürünler; Taze Ürünler (Fresh Produce)
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Satın Almada Ürünler; İşlenmiş Ürünler (Processed Produce)
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Satın Almada Ürünler; Süt Ürünleri (Dairy Products)
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	Satın Almada Ürünler; Yumurtalar (Eggs)
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Satın Almada Ürünler; Kümes Hayvanları (Poultry)
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Satın Almada Ürünler; Balıklar (Fish) ve Etler (Meat)
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Satın Almada Ürünler; Yiyecek Harici Harcamalar , Hizmet Alımı, Teknik Malzeme, Ekipman (Nonfood Expense Items, Services, Furniture, Fixtures, and Equipment.)
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	Final Sınav Haftası
16. Hafta	Final Sınav Haftası
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	

21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	
